

clar i evident. En efecte, tret de la premsa hidràulica, es pot dir que els principis, mètodes i material d'extracció que s'usen avui són els que s'usaven fa dos cents anys. El progrés és ben reduït i ben pobre, i per això els que guanyen diners a «l'engròs» amb els nostres olis són els francesos i els italians.

En canvi en la indústria enològica les coses van d'una manera diferent. Si és veritat que hi ha pagesos que fan el vi amb els procediments del primer enòleg, de Noé, hi ha grans cellers on l'elaboració es fa amb totes les perfeccions de la tècnica moderna. En la indústria del vi tots els problemes han estat estudiats a fons moltes vegades, i per a cada un existeix avui una o més solucions. Per a l'oli, al contrari, s'ha fet tan poc, que quasi no es veu.

El mateix pot dir-se dels nostres procediments comercials, dels nostres sistemes de penetració. Si no hagués estat la guerra europea els nostres olis no es coneixerien encara, més que a Niça, a Marsella, a Porto Maurizio, a Gènova. Jo recordo haver parlat amb un americà del Nord que es meravellava que fèssim tant oli i que no fos conegut a l'estranger, als Estats Units, deia ell. — On l'envieu — em preguntava. — Cap a França i Itàlia — li vaig respondre — perquè us l'enviïn a vosaltres, doblant els preus.

La qüestió no és d'aquelles que es puguin pendre en broma. La riquesa olivarera de Catalunya i d'Espanya és immensa. Si les oliveres que existeixen a Catalunya es cultivessin degudament, si els nostres molins fossin perfectes, del nostre país sortirien rius d'oli finíssim. És hora que això s'acabi. Les capacitats nacionals s'han d'aprofitar totes per a poder resistir la lluita econòmica que comença. Es parla tant de modificar l'utilatge de les fàbriques de teixits per a arribar a una producció veritablement intensiva, que és hora, aprofitant l'ocasió, de parlar també de les modificacions que han de fer-se en els molins d'oli.

Sortosament quelcom ha estat fet. Els molins d'oli cooperatius que estant fent-se a Catalunya amb un entusiasme que ha d'enorgullir-nos, instal·lacions on el gust per les coses belles s'agermana perfectament amb les necessitats de la indústria. Però no en tots, que n'hi ha alguns, de ben moderns, que no tenen res que envejar als molins de l'any de la picor.

AUGUST MATONS

.....

La pinyolada (rullol, sansa, turtó d'oliva, pinyola, nuïls, flàbia) en l'alimentació del bestiar

(Acabament) (1)

E). Bestiar porquí

Porcells deslletats fins als sis mesos:

Pinyolada	1 part
Civada	1 »
Faves.	1 »

(1) Vegi's els números 11, 12, i 14.

De sis a nou mesos:

Pinyolada	1 part
Civada	1 »
Segle o sègol	1 »
Faves.	$\frac{1}{2}$ »

De nous mesos amunt:

Pinyolada	1 part
Civada	1 »
Segle o sègol	1 »
Ordi.	3 »
Faves.	1 »

Advertències.—L'alimentació al màxim és la regla que s'ha de seguir en l'engrexament de porcs. L'engrexament no ha de començar als sis o vuit mesos, sinò des del moment en què neix l'animal.

Les racions assenyalades es donaran en dos àpats: un al matí i un altre al vespre. Al mig dia s'administrarà un repàs compost de forratge verd (cols, alfals tendre, etc., o carbassa, naps, bleda-rave) a l'objecte d'impedir l'acció irritant o constrinyent dels aliments que formen la vera ració nutritiva.

La pinyolada en la proporció d'un a set, tal com és en l'última mostra de racions, segurament que no influirà en el gust de la carn, ni en la textura de la cansalada. Però com a mesura de precaució, vuit o deu dies abans de sacrificar els porcs es suprimirà la pinyolada.

* * *

La literatura zootècnica és molt pobra tractant d'un aliment tan important en la nostra terra, com és la pinyolada.

Catalunya, fent quatre segles que no és ella mateixa, és a dir, que no es governa, sinó que és governada, s'ha hagut de refiar de la ciència d'altri si ha volgut saber quelcom.

Seria hora que redreçant-nos, les qüestions que directament ens afecten, fossin estudiades pels mateixos catalans, deixant d'ésser d'una vegada clients de la civilització, esdevenint col·laboradors de la universal cultura.

Els agricultors i ramaders catalans s'haurien d'ocupar de l'estudi o de fer estudiar la pinyolada. Les comarques olivareres vendrien un residu a més alt preu i els ramaders podrien trobar abundantment en el mercat un aliment molt més barat que els grans i farines. L'economia rural tota en sortiria beneficiada.

L'estudi de la pinyolada es podria fer en dues maneres pinyolada, tal com surt dels molins d'oli, extraint-ne el pinyol i pinyolada també sense os, provinent de les oleries a sulfur.

Aquest estudi hauria de comprendre les següents operacions:

1.^a Procediment el més perfecte i econòmic per a l'extracció del pinyol.

2.^a Mitjans de composició de la pinyolada, segons comarques i mena d'olives.

3.^a Mitjans de conservació.

4.^a La pinyolada com a aliment.

Aquesta última operació hauria de determinar les condicions que s'expressen:

a) Acceptació de l'aliment per les diverses espècies, ja donat naturalment, ja barrejat amb altres aliments, ja preparant-lo convenientment.

b) Digestibilitat.

c) Quantitats màximes i efectes nocius que pot produir.

d) Fins a quin moment de l'engreixament els diversos animals el mengen bé.

e) Determinar les quantitats de pinyolada que alteren el gust de la carn, greix i llet.

Determinació de la duració del règim alimentici amb pinyolada que afecta a la naturalesa dels productes susdits.

Temps que necessita l'organisme saturat de pinyolada perquè la carn, el greix i la llet no sentin el gust «sui generis» del residu en qüestió.

f) Experimentar la pinyolada en la gestació i en el producte durant la lactació.

g) Formulari de racionament.

Aquesta minuta, jo em permeto enviar-la des d'aquí a les comarques productores d'oliva, a les olieries, als Sindicats agrícoles, als ramaders tots. I això ho faig amb la sana intenció que es demani a l'Escola Superior d'Agricultura, o a la Direcció d'Agricultura de la Mancomunitat, que la qüestió que tractem sigui resolta a favor dels agricultors i ramaders, és a dir, que de la pinyolada se'n faci un estudi complet.

Amb tot el que s'acaba de dir, el lector haurà comprès que les racions assenyalades no tenen més valor que el d'un tanteig i, per consegüent, en la pràctica és probable que sigui necessari corregir-les.

M. ROSSELL I VILA

La sembra

Continuant l'article en què tractàvem dels preliminars de la sembra, i titulat de «Cara a la sembra», ha arribat el moment oportú en què convé explicar els millors procediments per assegurar una bona collita fent racionalment el repartiment de les llavors a la terra.

La sembra de cap manera ha d'ésser feta igual en els distints punts de Catalunya; la nostra terra té variacions molt grans de clima i de sol. Havem de tenir-ho, doncs, molt en compte i així començarem per no generalitzar cap sistema ço que ens portaria a una confusió i a moltes equivocacions.

Les idees exposades per alguns tècnics que mereixen molta consi-